



FUXS

Südtiroler Kalterer See Klassisch DOC

Unser Rotwein-Favorit für den Sommer. Angenehm leicht, bringt er seine Herkunft klar zum Ausdruck. Modern, gesellig und bodenständig wie ein Fuchs.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: leuchtendes, helles Rubinrot

Geruch: intensives, fruchtiges Bouquet nach roten Beeren

Geschmack: im Trunk saftig, rund mit eleganter Tanninstruktur

ALS SPEISEBEGLEITER

Der ideale Begleiter für jede Gelegenheit - speziell zu Speck, Wurst und Käse, herzhaften Vorspeisen und weißem Fleisch. Aber auch köstlich zu leichten Gemüsegerichten und Fisch.

AUSBAU

Kurze Maischegärung bei kontrollierter, kühler Gärtemperatur im Stahltank. Endgärung bei 18°C. Biologischer Säureabbau im Stahltank.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Vernatsch in verschiedenen Spielarten, 30 - 40 Jahre

Lage: Seegüter und Barleit 300 bis 400 m ü.d.M.

Boden: Lehmboden und Kalkschotter

Anbau: Pergelsystem; naturnaher, integrierter Anbau

SERVIERTEMPERATUR 12 - 15 °C

TRINKREIFE 3 Jahre

ALKOHOL 12,5 % vol

SÄURE 4,6 g/l

RESTZUCKER 1,3 g/l